



## Entrées

### Pâté en croûte Richelieu au gibier d'Anniviers

Pâté en croûte with foie gras  
and Anniviers venison 19.- CHF

### Cromesquis de grenouille, crème à l'ail et coulis de rampon

Frog croquette, garlic cream  
and lamb's lettuce coulis 16.- CHF

### Gaufre à la courge tartare de saumon fumé Red Sockeye

Squash waffle with  
Red Sockeye smoked salmon tartar 21.- CHF

### Crème de topinambour et vanille, crumble de lard et noisettes

Cream of Jerusalem artichoke  
with vanilla, bacon and hazelnut crumble 13.- CHF

### Saladine hivernale

12.- CHF

## FOOD

# MENU



## Plats

### Tartare de Boeuf à ma façon frites en pelure et pain de mie grillé, saladine

Chef's beef tartare  
with french fries, toasts & salad 37.- CHF

### Canard rôti jus aux agrumes et thym gnocchi à la romaine

39.- CHF

Roast duck  
citrus and thyme juice  
Roman-style gnocchi

### Quenelles de brochet, sauce homardine au lait de coco et curry rouge, riz basmati

36.- CHF

Pike dumplings, lobster sauce  
with coconut milk, red curry, basmati rice

### Ballotine de lapin, moutarde et cassis polenta crémeuse,

39.- CHF

Rabbit saddle ballotine, creamy polenta,  
mustard and blackcurrants

### Risotto de potimarron, brunoise de chorizo

27.-CHF

Pumpkin risotto  
with chorizo brunoise

## KiDs

Filet de poulet suisse  
en chapelure de corn flakes  
frites et petits légumes 16.- CHF

petites  
douceurs



# MENU

La poire pochée au gin,  
façon Belle-Hélène 13.- CHF

Dans l'idée d'une forêt noire,  
pressé de chocolat  
aux griottes 14.- CHF

Le Saint-Honoré caramel  
avec une pointe de gingembre  
15.- CHF

Café Gourmand  
de notre pâtissier 15.- CHF

Sorbet Valaisan  
13.- CHF  
Sorbet Williams

: Nos arômes de glace :

Vanille, Café, Chocolat,  
Caramel, Abricot, Citron,  
Poire, fruits rouges  
Supplément chantilly 1.50 CHF

3,80 CHF La boule

## LES INCONTOURNABLES

Planchette de la Poste  
29.- CHF

Rösti maison  
avec lard et fromage gratiné  
Home-made rösti  
with bacon and cheese  
26.-CHF

Fondue au fromage  
aux herbes d'alpages  
(dès. 2 personnes)  
26.- CHF  
P P

Caquelon de la Poste  
(dès 2 personnes)  
Viande de bœuf assaisonnée  
à cuire dans notre bouillon maison,  
servie avec salade verte,  
pommes frites et sauces  
45.- CHF  
P P

„Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

# Menu.

## Saint Valentin

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Pressé de foie gras aux pommes rôties et poivre de Sichuan*

\*\*\*

*Bœuf Wellington*

*Réduction de vin rouge*

*Pomme mousseline*

*Carottes glacées*

\*\*\*

*Parlora mangue-ananas*

*Menu pour 2 personnes au prix de CHF 75.- pp*